CORREIO DO POVO

Mito do corpo padrão
Muitas mulheres têm trabalhado a aceitação e a segurança em relação às imagens idealizadas

Escolas sem celular
Instituições gaúchas adotam soluções para cumprir a lei que restringe o uso de aparelhos nas salas de aula

Brasil brilha na Alemanha
Filmes brasileiros entram no 75º Festival de Berlim, um dos maiores eventos de cinema do mundo

ANO 130
Nº 132
PORTO ALEGRE, DOMINGO
9/2/2025



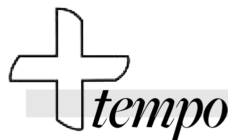
RS, SC: 6,00 | POA: 5,00

ANDERSON ASTOR / ICCE / CP



Antártica sofre efeitos do clima

Expedição internacional passou 70 dias coletando amostras para entender os impactos ambientais. O Brasil está entre os países a serem afetados pelo aumento do nível do mar e Estado tem risco de registrar nova enchente



Domingo de sol e calor intenso ao extremo

Sol mais uma vez predomina no Rio Grande do Sul neste domingo. A massa de ar quente sobre o Estado ganha mais força e traz um dia de calor excessivo em diversas cidades. Oeste, Noroeste, Centro, Campanha e vales devem ter máximas ao redor e acima dos 40ºC durante a tarde. Na Grande Porto Alegre, haverá pontos com 38ºC ou mais no Vale do Sinos. Alivia a partir do fim da tarde e do começo da noite, mas a noite será quente no território gaúcho. Atenção ao sol pelos elevados índices de radiação UV.

Previsão para Porto Alegre:

DOMINGO	SEGUNDA
21º 37º	22º 39º



GRUPO RECORD RS

CORREIO DO POVO

FUNDADO EM 1° DE OUTUBRO DE 1895
EMPRESA JORNALÍSTICA CALDAS JÚNIOR

DIRETOR PRESIDENTE
Marcelo de Sousa Dantas
presidencia@correiodopovo.com.br

DIRETOR DE REDAÇÃO
Telmo Ricardo Borges Flor
telmo@correiodopovo.com.br

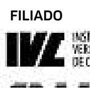
DIRETOR COMERCIAL
João Müller
jmuller@correiodopovo.com.br

ATENDIMENTO AO ASSINANTE
Fone (51) 3216.1600 e 0800.0099100
atendimento@correiodopovo.com.br

Redação: Rua Caldas Júnior, 219
Porto Alegre, RS
CEP 90019-900 | Fone (51) 3215-6111

COMERCIAL
Atendimento às Agências: (51) 3215.6169
Teleanúncios: (51) 3216.1616
anuncios@correiodopovo.com.br
Operação Comercial: Fone (51) 3215-6101
ramais 6172 e 6173
opec@correiodopovo.com.br

FILIADO



VENDA DE ASSINATURA
Fone (51) 3216-1606

Modalidade	Capital-POA	Interior RS e SC
Digital (todos os dias)	R$61,00	R$ 61,00
Imp. Sáb./Dom.	R$ 90,00	R$ 98,00
Imp. Seg. a Sex.	R$ 119,00	R$ 130,00
Imp. Seg. a Dom.	R$ 137,00	R$ 150,00

VENDA AVULSA
Capital-POA: R$ 5,00
Interior/RS e SC: R$ 6,00
Demais Estados: R$ 8,00 mais frete



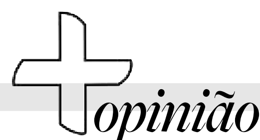
Leia mais em correiodopovo.com.br/blogs/**fotocorreio**



Foto: Mauro Schaefer | Texto: Paulo Mendes

Todos os verões de Porto Alegre

Existe um sol que nasce em mim, escorrega avermelhado pelas minhas veias e depois escapa pela pontinha dos dedos, lentamente, e se esconde na espalda colorada do rio. Vem a noite e, na manhã seguinte, ele se destapa de novo, serelepe, assanhado, a tudo iluminando, trazendo as soalheiras sufocantes deste novo verão. Ah, velha Porto Alegre de Quintana, dos antigos shows domingueiros no Escaler, de tantos amanheceres no bar do João, de uma ceva gelada nas calçadas da Rua da República, dos Gre-Nais no Beira-Rio, de uma pernada na Redenção, de uma manobra arriscada de skate no Marinha. Um verão em Porto Alegre é para sempre, pois são eternos porque etéreos. Antiga Porto, Portinho, Cidade Sorriso, Porto dos Casais, de todos, dos que aqui nasceram e dos que para cá vieram. E ficaram. Permaneceram plasmados em tantas retinas, como este por do sol ensanguentado do entardecer. Pintura de um artista que por aqui certamente apareceu distraído e se encantou com o lugar. Como eu e como tantos. Para o Guaíba voltamos sempre nossos olhos ávidos de respostas, pois de que importa sol na cara se a alma não amanhece?



Leia mais em correiodopovo.com.br/**colunistas**



Mauren Xavier

Discussão sobre passagem

O prefeito de Porto Alegre, Sebastião Melo, informou que decidirá apenas em março o valor da passagem de ônibus. O preço pode mudar ou ficar o mesmo.

O maior sistema cooperativo de médicos do mundo está aqui.
Unimed
ANS – nº 367087



Aponte a câmera do seu smartphone para o QR Code acima e assista ao vídeo do colunista

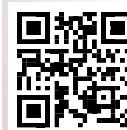


Hiltor Mombach

Erros e estratégias

Campeonato gaúcho poderá ficar sem Gre-Nal na final pelo quarto ano consecutivo. Tudo depende do desempenho da dupla e da manutenção da campanha do Juventude.

Atendimento por WHATSAPP do Correio do Povo
Simples e inteligente.

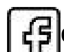






Aponte a câmera do seu smartphone para o QR Code acima e assista ao vídeo do colunista

Para mais conteúdos multimídia, siga o Correio do Povo nas redes sociais e plataformas de streaming de áudio:

 @correio_dopovo  CorreioDoPovo  correiodopovo  correiodopovoplay  (51) 99319-2245  Correio do Povo

A cada semana esta seção apresenta um conteúdo especial diferente: 130 anos de jornalismo | bella+ | REDESCOBRIR A CIDADE

Ressignificando o mito do corpo de verão

Apesar de pressões por um padrão físico único, muitas mulheres têm conseguido trilhar um percurso de mais segurança e aceitação, contando com o auxílio de rede de apoio e ou mesmo de suporte profissional

POR **GIOVANNA REIS** *

GABRIEL COZZA / ARQUIVO PESSOAL / CP



A influenciadora e modelo Jéssica Lopes criou uma comunidade de acolhimento e passou a planejar combinações de roupas sem que a opinião alheia seja um fator determinante

Não importa a década, a moda ou a popularidade dos debates sobre aceitação: o corpo feminino segue sob julgamento. Magra demais, gorda demais, forte demais, frágil demais — nunca suficiente. O padrão de beleza muda, mas a pressão permanece. A busca por esse ideal imagético se reflete nos números: de acordo com a Sociedade Internacional de Cirurgia Plástica Estética (Isaps), em 2023, o Brasil realizou 3,3 milhões de procedimentos estéticos, ficando atrás apenas dos EUA, que lidera o ranking global em cirurgias plásticas.

O verão chega como um lembrete dessa cobrança. É a temporada das dietas relâmpago, dos procedimentos milagrosos e do bombardeamento de campanhas publicitárias que reafirmam, ano após ano, a ideia de que existe um único tipo de corpo aceitável para aproveitar a estação. A exposição contínua a esses padrões afeta a saúde mental das mulheres. A psicóloga Ana Luisa D'Andréa, especialista em autoestima e transtornos alimentares, destaca que a maioria de suas pacientes apresenta queixas sobre a busca por aceitação. Para ela, a saída está em ressignificar a autoestima para além da aparência. "A gente precisa de uma autoimagem mais diversificada, que tenha outros repertórios." Enxergar a beleza na pluralidade corporal e se reconhecer em características que não as unicamente visuais são passos fundamentais para quebrar esse ciclo.

As redes sociais amplificam a pressão com imagens manipuladas e filtros "embelezadores". "Hoje, a gente tem uma mistura do que é real e do que não é, ainda mais com a inteligência artificial", explica. O resultado é um cenário de comparação desonesta, no qual muitas mulheres medem sua própria aparência com base em um ideal inalcançável. Diante dessa realidade, estratégias de moda surgem como um mecanismo para amenizar a insegurança. Muitas recorrem a truques para disfarçar ou cobrir partes do corpo até se sentirem confortáveis para abandoná-los. Aos poucos, peças que antes eram usadas como escudo, passam a ganhar uma nova interpretação, permitindo uma relação mais livre.

A influenciadora e modelo gaúcha Jéssica Lopes conhece bem esse percurso. Vivendo suas próprias questões, ela criou uma comunidade *on-line* para compartilhar inseguranças e dificuldades, transformando seu perfil em um espaço de acolhimento. "A jornada de construção da autoestima é individual, algo que só você pode fazer por si mesma, mas ela não precisa ser solitária", reflete. O suporte emocional e psicológico tem um papel fundamental no processo. A rede de apoio ajuda a questionar narrativas limitantes e relembrar que não existe corpo inadequado para viver plenamente. Da mesma forma, o acompanhamento profissional auxilia na desconstrução de crenças prejudiciais. Muitas mulheres passam anos reféns das dietas restritivas, apostando em soluções imediatistas, mas o resultado é, quase sempre, a frustração. O emagrecimento rápido raramente é sustentável e, consequentemente, reforça a ideia de que a alimentação deve ser vista apenas como um método para modificar a aparência.

Hoje, para Jéssica, a única preocupação antes de uma viagem à praia é escolher os melhores looks. Como uma boa blogueira de moda, ela planeja combinações que refletem seu estilo, sem que a opinião alheia seja um fator determinante. "Ir à praia ou à piscina era uma questão, assim como o julgamento e o olhar dos outros. Aos poucos, fui me libertando e entendendo que é muito mais gostoso viver a vida assim", conta. Aceitação não significa gostar do próprio corpo o tempo todo, mas também não precisa ser uma luta interna diária. A relação com a autoimagem muda aos poucos, à medida que surgem novas formas de se enxergar. Em um cenário em que a pressão estética ainda grita, cultivar um olhar mais gentil sobre si pode ser o caminho para levar a vida com mais leveza.

**Sob supervisão da jornalista Camila Souza.*

CRÉDITO DE VEÍCULOS

CRÉDITO	MEIA PARCELA
R$ 800.000,00	R$ 3.314,40*
R$ 700.000,00	R$ 2.900,10*
R$ 600.000,00	R$ 2.485,80*
R$ 500.000,00	R$ 2.071,50*
R$ 400.000,00	R$ 1.657,20*

140 meses*
SIMULE AGORA
Juntos para Investir.
HS consórcios

Expedição identifica mudanças na Antártica

Grupo de cientistas liderados pelo Brasil realizou pesquisa e constatou ocorrências que sinalizaram os efeitos das alterações climáticas. Estimativa é que, em 30 anos, enchente de maio de 2024 volte a ocorrer no RS

POR CLÁUDIA FLEURY

Até o ano 2100, há uma projeção de aumento médio do nível do mar entre 28 e 110 centímetros, segundo o coordenador-geral da Expedição Internacional de Circum-Navegação Costeira Antártica (ICCE), o glaciologista Jefferson Cardia Simões do Centro Polar e Climático (CPC) da Universidade Federal do Rio Grande do Sul (Ufrgs), ao voltar de 70 dias de uma missão internacional em torno da Antártica. A elevação afetará a costa brasileira e deve também impactar Porto Alegre.

A bordo do navio Quebra-Gelo russo Akademik Tryoshnikov, 57 pesquisadores de sete países (Argentina, Brasil, Chile, China, Índia, Peru e Rússia), sendo 27 deles brasileiros, percorreram mais de 29.316 quilômetros para fazer coleta de amostras e realizar estudos para compreender os impactos das mudanças climáticas no planeta. O embarque ocorreu em 22 de novembro de 2024, no Porto de Rio Grande, e o retorno no mesmo lugar em 31 de janeiro. Durante a missão, foram realizadas atividades em 19 estações para determinar temperatura, salinidade e acidez do oceano Austral em diferentes profundidade.

RETRAÇÃO DE GELEIRAS

O trabalho de campo começou com a visita às estações Novolazarevskaya e Maitri, duas das 19 visitadas pela equipe durante os 70 dias. O primeiro local, pertencente à Rússia, está ativo desde 1961 e é conhecido por seus estudos meteorológicos. Enquanto o segundo, de domínio indiano, existente desde 1989, contribui com estudos nas áreas da biologia e glaciologia. Segundo o professor Jefferson Simões, a retração de geleiras já pode ser observada em algumas regiões, mas os sinais de mudanças climáticas são mais intensos na Península Antártica, próxima à Estação Antártica Comandante Ferraz, última estação visitada pela equipe. "A cooperação internacional foi fundamental para esta expedição, uma vez que usamos o conhecimento e as necessidades em comum através do intercâmbio entre pesquisadores."

Nas paradas, foram coletadas amostras da superfície do oceano e lançados 43 balões atmosféricos equipados com radiossondas, que coletaram dados sobre pressão, temperatura, ventos e composição da atmosfera. "Essas informações foram essenciais na compreensão da formação de frentes frias e ciclones extratropicais que impactam diretamente o sul do Brasil", destacou Simões. Amostragens de solo, água do mar e neve também foram feitas, com análises microbiológicas e estudos de biodiversidade costeira.

Conforme Simões, estes materiais serão analisados por diferentes laboratórios ao redor do mundo, contribuindo para uma visão mais ampla das transformações ambientais na região. "O Brasil demonstra mais uma vez sua capacidade de liderar missões científicas de alta complexidade. A expedição nos permitiu coletar dados inéditos sobre as mudanças climáticas e ampliar nossa compreensão sobre os ecossistemas costeiros antárticos e os seus efeitos diretos no Sul global", afirmou.

Foi possível observar algumas ocorrências que sinalizaram os efeitos da mudança climática: formação de córregos de derretimento sobre geleiras e plataformas de gelo; a redução da salinidade e aumento da acidez no oceano Austral; a presença de microplásticos em amostras da neve; a intensificação do derretimento das geleiras na ilha Rei George e a expansão dos campos de musgo.

MARCELO CURIA / ICCE / CP



Durante 70 dias, 57 pesquisadores ficaram a bordo do navio Quebra-Gelo russo Akademik Tryoshnikov, coletando amostras e realizando pesquisas

Riscos ao RS

■ O aumento do nível do mar foi o primeiro indicativo visível de mudança climática aos pesquisadores durante a missão. A cientista Venisse Schossler, que fez parte da expedição, afirmou que esta elevação já está ocorrendo e que afetará a costa brasileira. "É preciso lembrar que Porto Alegre está geograficamente na planície costeira", disse. Segundo ela, em longo prazo, a região será afetada também pelos ventos mais fortes que atuam no represamento das águas dos rios.

Com o vento Nordeste mais forte no Litoral, devido à alta pressão do Atlântico, a previsão é que os efeitos de altitude gerem mais ciclones extratropicais na costa do Rio Grande do Sul, com ressacas intensas.

Conforme o climatologista Francisco Aquino, em 30 anos deve se repetir a enchente de maio de 2024. Ele lembrou ainda que o primeiro caso identificado de evento climático extremo em sociedade, e em que foi considerado que a Antártica foi a motivadora, ocorreu em 29 de janeiro de 2016, na Capital.

Jefferson Cardia Simões destacou ainda que o aquecimento das águas marítimas, que vem provocando o derretimento das geleiras, pode causar danos irreversíveis. **"Porto Alegre pode ficar embaixo d'água daqui a 300 anos se não frearmos o aquecimento global. Isso porque a água do mar elevaria o nível da Lagoa dos Patos", afirmou.**

O coordenador da expedição citou ainda que o derretimento da glaciar Thwaites, conhecida como "Geleira do Juízo Final", representa um perigo para o mundo. "Teríamos danos catastróficos, uma vez que ela tem aproximadamente 120 quilômetros de diâmetro, o mesmo tamanho da Grã-Bretanha", pontuou.

Consequências identificadas pela missão internacional ameaçam vida marinha

O oceano Austral, ou oceano Antártico, está menos salino e mais ácido por causa da água doce liberada pelo derretimento do gelo marinho. Essa foi uma das constatações dos pesquisadores que estiveram na expedição liderada pelo Brasil. "À medida que as temperaturas sobem, a água doce do gelo derretido da Antártica entra no oceano, reduzindo a salinidade e a densidade da água da superfície e diminuindo o fluxo descendente para o fundo do mar", destacou o pesquisador Jefferson Cardia Simões. A acidez, contudo, é um fator ainda mais preocupante por ameaçar gravemente a vida marinha. Os oceanos frios atuam como amortecedores das mudanças climáticas, absorvendo grande parte do dióxido de carbono (CO_2) emitido em nível mundial. "A acidificação dos oceanos ocorre quando há uma redução do pH das águas por longos períodos de tempo. Essa redução é causada principalmente pela dissolução do dióxido de carbono (CO_2) atmosférico nos oceanos, isto é, a água do mar absorve CO_2", explicou.

Com a retração de geleiras em muitos locais da Antártica, há exposição de novas áreas livres de gelo e o desenvolvimento de sistemas lacustres. A investigação por sensoriamento remoto e a expedição em campo revelam um aumento de 114% na área de lagos nas ilhas Rei George. Os lagos são associados a processos físicos e químicos causados pelo derretimento da neve e do gelo. O aquecimento global também tem provocado o crescimento de musgos na Antártica, o que é chamado de "verdejamento".

As informações trazidas pelos pesquisadores reafirmam ainda o que já se previa: a fuligem das queimadas e o microplástico chegaram ao gelo antártico. O pesquisador Filipe Lindau apontou que o alto consumo de plástico no mundo associado ao descarte nos oceanos fez com que a água e o vento levassem micropartículas para longas distâncias. "Grande parte do que chega à Antártica vem pelas correntes e o vento sobre o oceano."

Conforme Lindau, a equipe analisará o material para entender como ele tem evoluído nos últimos anos. Durante a missão, foram coletados mais de 90 metros de testemunhos de gelo, amostras em formato cilíndrico, resultantes de perfuração da geleira, que contêm estes resíduos. Os pesquisadores também destacaram a presença de compostos químicos de queimadas. "Ao analisar essa pequena escala diluída na neve conseguiremos ver quais são os verdadeiros impacto das queimadas", explicou Lindau.

É consenso entre os cientistas que participaram de uma coletiva para expor os primeiros resultados da expedição que são necessárias políticas públicas de proteção ambiental, ações de mitigação de emissão de gás carbônico, transição de manejo e produção agrícola e pecuária, além da conscientização social sobre a relevância individual para reduzir o consumo e melhorar o descarte, em especial do plástico. "Estamos vendo que o clima está apresentando pontos de mudanças rápidas que podem desestabilizar o sistema e esse é o desafio: as informações científicas estão aí, mas as decisões são políticas", salientou Jefferson Cardia Simões.

A reitora da Ufrgs, Márcia Barbosa, complementou, salientando que são necessárias medidas de combate às queimadas no país como também a aplicação de uma agricultura de baixo carbono. Ela ainda destacou a importância do papel de cada cidadão. "Além das medidas públicas, precisamos reconhecer que é preciso mudar o patamar do que fazemos no dia a dia, como separar o lixo, por exemplo."

Conforme o pesquisador Francisco Aquino, é possível frear o aquecimento global com a proteção das áreas de nascentes, margens de rios e com leis ambientais adequadas e respeitosas. "Isso seria uma política pública estratégica e, se combinada com estratégias de outros países, seria um enorme benefício."

ANDERSON ASTOR / ICCE / CP



rede aleluia
Porto Alegre
FM 100.5
Sua mensagem de fé para todos os dias
Uma programação musical sempre acompanhada da palavra que edifica.
Baixe o App: REDE ALELUIA
Acesse: REDEALELUIA.COM.BR
Ligue e participe: (51) 3284.0778
Comercial: (51) 3284.0773

Desafios de pesquisar em ambiente congelante

Os pesquisadores que participaram da Expedição Internacional de Circum-Navegação Costeira Antártica (ICCE) enfrentaram vento de cerca 50 km/h, além de -10ºC. "Não é possível se expor sem vestir ao menos três agasalhos no tronco e nas pernas, calçar botas impermeáveis, usar meias de lã, luvas e pescoceiras", contou o professor Jefferson Cardia Simões. Muitas vezes as condições do tempo dificultaram o trabalho. "Os fortes ventos exigiram que os pesquisadores permanecessem no navio, atrasando a logística de descer para recolher as amostras e retornar para planejar as próximas etapas", disse Simões.

Em paralelo ao cotidiano desafiador imposto pelas características atmosféricas, os expedicionários ainda ficaram expostos durante 24 horas aos raios solares, uma vez que o Sol incide em ângulo reto, entre outubro e março, nas localidades posicionadas abaixo do Círculo Polar Antártico. "A gente não conseguia ficar de olhos abertos sem os óculos de neve. A luz refletia muito, mesmo quando estava nublado", pontuou o cientista Filipe Lindau.

O grupo ainda precisou lidar com a náusea, causada pelo movimento intenso do navio. Segundo a médica pós-graduada em Medicina de Expedições e Áreas Remotas no Royal College of Physicians and Surgeons of Glasgow Daniela Silvestre, o enjoo é comum nas primeiras 48 horas de viagem, devido ao desequilíbrio entre o que o passageiro está vendo e o que o seu sistema vestibular, que atua no equilíbrio, está percebendo. "Eles passaram por esse momento desagradável, mas foi tudo transitório e melhorou a partir do momento em que labirinto, ouvido e olhos começaram a entrar num mesmo compasso", explicou.

ROTINA ESTRATÉGICA

Diante de um céu que nunca escurece, a manutenção de hábitos que compõem a rotina dos pesquisadores se tornou fundamental para que o dia e a noite não se confundissem. Além do esforço em preservar os horários das refeições, o grupo se empenhou na elaboração de cardápios semelhantes aos que usualmente consumiam em seus respectivos países. Em geral, comidas enlatadas só são utilizadas quando os cientistas estão instalados em barracas, distantes das estações de pesquisa. Conforme Daniela, no navio, foi possível preparar batata frita, arroz, feijão e até ingerir bebidas alcoólicas, como cerveja e espumante, durante a celebração de final de ano.

Apesar das paisagens deslumbrantes e da vida animal extraordinária, os pesquisadores também precisaram lidar com a falta de privacidade, o enclausuramento, a dificuldade para dormir e a sociabilidade limitada. Conforme Paola Delben, doutora em Psicologia Organizacional do Trabalho pela Universidade Federal de Santa Catarina (UFSC), toda viagem nessas condições adversas pode causar tensão constante e ansiedade. "A saúde mental da equipe é afetada, por conta da restrição social. Não é que eles não tenham acesso a interações sociais, mas elas são limitadas somente àquele grupo que está ali presente", afirmou.

O NAVIO

O navio russo do Instituto de Pesquisa Ártica e Antártica de São Petersburgo (AARI), usado na expedição, é um dos seis existentes no mundo. O Akademik Tryoshnikov, construído em 2012 tem 134,5 com de comprimento e pesa cerca de 12.701 toneladas. "Aqui no Brasil não temos este tipo de embarcação. Ele permite que naveguemos bem próximo da costa, porque foi projetado para atravessar águas congeladas. O casco super-reforçado quebra o gelo à medida que o navio avança, permitindo acesso a regiões antes inexploradas", afirma Simões. O quebra-gelo possui recursos como ponte móvel, guincho de serviço e heliporto, que facilitam o manuseio e transporte das amostras recolhidas pelos cientistas. Dentro do Tryoshnikov existem 75 quartos: 28 camarotes individuais, 33 duplos, 10 quádruplos e quatro cabines em bloco, que acomodam de seis a oito pessoas.

No navio estão disponíveis ainda dez laboratórios fixos, subdivididos em duas categorias. Os laboratórios de via seca servem para armazenamento de instrumentos e equipamentos eletrônicos e os de via úmida, que são usados para analisar amostras de gelo e do mar. Também há espaços comuns, como lavanderia, enfermaria, restaurante e salas de reuniões.

ANDERSON ASTOR / ICCE / CP



Frio, vento e luz estiveram entre as maiores dificuldades enfrentadas ao longo do estudo, mas não impediram a coleta de materiais na Antártica

Uso de tecnologia avançada

■ A expedição foi 97% financiada pela fundação suíça Albédo pour la Cryosphère, dedicada ao estudo e à preservação da massa de neve e do gelo planetário. E contou com o apoio do Conselho Nacional de Desenvolvimento Científico e Tecnológico (CNPq) e da Fundação de Amparo à Pesquisa do Estado do Rio Grande do Sul (Fapergs). A missão também possibilitou a exploração de novas áreas da Antártica sob uma perspectiva brasileira. "O Brasil nunca havia participado de pesquisas na Antártica Oriental. Isso demonstra que a comunidade científica brasileira tem capacidade não apenas de conduzir pesquisas de ponta, mas também de organizar logisticamente suas próprias missões", destacou Simões. Conforme Simões, durante a expedição, que recebeu cerca de 6 milhões de euros da entidade suíça e mais R$ 400 mil do Brasil, o grupo também esteve equipado com a tecnologia avançada do satélite Starlink, permitindo que os cientistas compartilhem informações via texto, áudio e vídeo com acesso ilimitado à internet durante todo o percurso antártico. Esse recurso facilitou a comunicação e a transmissão de dados em tempo real.

Aulas começam e celular fica do lado de fora

Legislação federal, aprovada no início deste ano, proíbe o uso do celular em sala de aula, nos intervalos e no recreio. Escolas buscam conscientizar a comunidade sobre os prejuízos no aprendizado dos estudantes

POR GABRIELA JARZYNSKI*

Nesta segunda-feira, o ano letivo inicia diferente na rede estadual de ensino. Com a promulgação da lei que restringe o uso de celulares nas salas de aula e no recreio, escolas buscam medidas para regrar o uso dos aparelhos que, segundo a nova norma, só podem ser utilizados para fins pedagógicos ou por questões de acessibilidade, de saúde ou emergências.

O objetivo, segundo o Ministério da Educação (MEC), é melhorar a aprendizagem e a saúde mental, física e emocional dos estudantes. Para embasar a decisão, a pasta citou estudos que associam o uso exacerbado de dispositivos eletrônicos ao aumento das taxas de depressão e ansiedade entre crianças e adolescentes.

No Rio Grande do Sul, uma lei de 2008 já determina que os aparelhos devem "ser mantidos desligados, enquanto as aulas estiverem sendo ministradas". Na rede municipal de ensino da Capital, a restrição também já valia, conforme orienta uma norma de 2011. A recente lei federal, porém, traz novidades, como a restrição ao uso também durante o intervalo das aulas.

ROBERTO CÓSSIO / ESPECIAL / CP



Alunos do Colégio Farroupilha foram desafiados a ajudar a pensar em um lugar para receber os celulares durante as aulas e confeccionaram caixas para guardar os aparelhos

NA PRÁTICA

No Colégio Estadual Arthur da Costa e Silva, o "Costinha", em Capivari do Sul, os celulares ficam fora de sala de aula desde 2022. Para a diretora Sinara Famer, a medida foi bem recebida pela comunidade escolar. "O celular estava atrapalhando o aprendizado dos alunos. Eles ficavam muito focados no celular e não prestavam atenção nas aulas. Quando decidimos proibir o uso, a grande maioria nos apoiou", conta.

Na rede municipal da Capital, também há exemplos bem-sucedidos de restrição ao uso do celular. Na Escola Municipal de Ensino Fundamental São Pedro, o aparelho, em sala de aula, não pode sair da mochila. "No início encontramos algumas resistências, tanto por parte dos pais como dos alunos, mas após muito diálogo conseguimos ir constituindo a combinação sobre os celulares", conta a diretora Ana Lúcia Severo. "É uma potente ferramenta pedagógica, mas que, se usada inadequadamente, pode trazer muitos prejuízos, como baixo desempenho escolar, exclusão e ansiedade", pontua.

Na última sexta-feira, a Secretaria Estadual de Educação (Seduc) publicou diretrizes para aplicação da lei dos celulares nas escolas. Conforme a portaria, o uso de aparelhos eletrônicos é vedado em todas as escolas estaduais durante aulas, intervalos, recreios e atividades escolares – exceto para fins pedagógicos, sob supervisão dos professores, em casos de acessibilidade ou por motivos de saúde. A decisão sobre o armazenamento dos aparelhos fica a cargo de cada escola.

REDES SOCIAIS

No Colégio Farroupilha, da Capital, a preocupação com o uso excessivo do celular não é nova. A diretora Marícia Ferri salienta que a escola possui um Guia de Posturas nas Redes Sociais, cuja preocupação é mostrar que a tecnologia é favorável quando bem utilizada. "A legislação vem para reforçar esse nosso entendimento", observa, acrescentando que os equipamentos eletrônicos podem ser utilizados desde que solicitados pelo professor para trabalhar conteúdos como a postura nas redes, cuidados no compartilhamentos de senhas e outros temas.

Na escola, o celular já era proibido para os alunos dos Anos Iniciais. "Para os estudantes mais velhos, nós permitíamos durante o recreio. Agora vamos reforçar a oferta de atividades alternativas como esportes, jogos e apresentações musicais", observa.

Para envolver os estudantes, o grupo que frequenta o laboratório maker ajudou a escola, no ano passado, a pensar numa solução para guardar os celulares durante as aulas. Eles criaram uma caixa personalizada onde os alunos deixam seus aparelhos. "Além do envolvimento dos alunos, conversamos com as famílias, realizamos palestras e disponibilizamos materiais para orientação", enumera. Marícia salienta que a comunidade escolar já estava consciente sobre os problemas causados pelo uso excessivo, o que agora foi reforçado nas pesquisas que embasaram a legislação.

** Com supervisão de Vera Nunes*

A EMOÇÃO DO FUTEBOL ONDE VOCÊ ESTIVER
RÁDIO GUAÍBA 101.3 FM
CONECTANDO TEU MUNDO
www.guaiba.com.br
Rádio Guaíba Oficial
@GuaibaEsporte
@GuaibaEsporte
(51) 99388.7532
Google Play
App Store
OFERECIMENTO:
banrisul
SOLUFIX PROFISSIONAL
TEMPO E PLACAR: AMRIGS
COMENTÁRIOS: Dália Alimentos
TORCIDA: Galeazi Sul Metais Não Ferrosos; Martinox Sul Aço Inoxidável
CRAQUE DO JOGO: Trilegal
Plena


gastronomia
Leia mais em correiodopovo.com.br/gastronomia


Andreia Gentilini
gastronomia@correiodopovo.com.br

É tempo de vindima na Serra gaúcha!

Ter a experiência de colheita na Serra gaúcha é uma das atividades para incluir na agenda do verão para quem gosta de vinho e quer fugir do tradicional programa de praia. O aroma de uva está no ar e fevereiro é o auge da colheita, período ideal para programar uma escapada de final de semana para vivenciar de perto o momento em que as vinícolas estão a todo vapor. E já adianto, a expectativa é de uma grande safra de uva em 2025, tanto em termos de quantidade, quanto em qualidade.

Portanto, destes frutos que serão colhidos agora, grandes vinhos serão lançados ao longo dos próximos anos. Alguns produtores estimam que será possível elaborar grandes vinhos, a exemplo do que aconteceu em 2020, considerada a safra das safras. Entre as tantas atividades desenvolvidas pelas vinícolas durante a vindima, recomendo três experiências que valem a viagem.

AMANHECER NOS VINHEDOS

Iniciar a manhã com uma taça de espumante e a recepção calorosa da Família Cristofoli antes de seguir para o vinhedo acompanhado pelo enólogo, é uma boa forma de começar a imersão da experiência de colheita em Bento Gonçalves. O ponto alto é a tradicional pisa das uvas à moda antiga que é eternizada ao final da atividade com uma lembrança exclusiva de um souvenir com a marca dos pés que pisaram as uvas. E claro que lá tem excelente gastronomia que pode ser no brunch ao ar livre que já está incluso ou então no excelente restaurante que funciona junto à vinícola.

PASSEIO DE WINE TUC

Na vinícola familiar Cainelli, durante todos os finais de semana até 3 de março, os visitantes são recebidos pelo enólogo que explica o processo produtivo e, em seguida, os participantes vão até o vinhedo para realizar a colheita das uvas. Um tradicional Merendim (lanche típico italiano debaixo dos vinhedos) é servido acompanhado por um show musical italiano. O retorno é um dos pontos altos, feito a bordo de um wine tuc (carro adaptado) para, em seguida, ser feita a pisa das uvas ao som de músicas italianas.

EXPERIÊNCIA 360º

A Pizzato é uma das paradas obrigatórias no Vale dos Vinhedos e reconhecida pelos seus grandes Merlots. Durante a vindima, é possível realizar uma experiência contemporânea super exclusiva de final de tarde que inicia com um espumante, visita ao vinhedo e prova de bagas com as lindas paisagens dos vinhedos emoldurando o pôr do sol.

Em seguida, são degustados cinco vinhos da mesma variedade, base e mosto inclusive da uva que foi colhida no dia. O jantar harmonizado de cinco tempos é incrível e o ponto alto é degustar o Merlot DNA, um dos ícones da vinícola. A experiência acontece nos finais de semana e é indispensável o agendamento prévio pelo número limitado de participantes. Tive a oportunidade de conhecer a experiência através de um convite exclusivo que recebemos na Bem Vino Viagens e recomendo fortemente para quem busca viver uma experiência imersiva nos processos de elaboração dos vinhos.

EMERSON RIBEIRO / CRISTOFOLI / DIVULGAÇÃO / CP



Uma das experiências oferecidas na região, nesta época do ano, é a tradicional pisa das uvas à moda antiga. Os visitantes fazem uma imersão na vinícola, conhecendo o processo de colheita e de fabricação de vinhos.

Dicas | Provei e amei!

■ A recomendação da semana é de vinhos brasileiros da Serra das vinícolas que recomendo a experiência de vindima.

1. Cristofoli Rosé de Sangiovese, 2023. Vinho perfeito para quem gosta de delicadeza e jovialidade. O Rosé Sangiovese apresenta uma coloração rosada de pouca intensidade, aromas delicados de frutas vermelhas, em especial o morango e a cereja provenientes da Sangiovese.

2. Vinícola Cainelli Origem 1929 Marselan, 2021. Seu nome é uma homenagem da Vinícola Cainelli aos seus fundadores. Em 1929, a família Cainelli iniciou a elaboração de vinhos, que assim como sua história, são vinhos marcantes.

3. Pizzato Concentus, 2022. Concentus, do latim, significa harmonia, concerto, acordo, consenso. É a personificação da arte enológica de se mesclar diferentes varietais com o objetivo de elaborar um vinho harmônico, resultado da soma das qualidades de cada um dos componentes: as variedades de uva Merlot, Tannat e Cabernet Sauvignon de vinhedos próprios no Vale dos Vinhedos.

4. Vinícola Cainelli Bibiana, 2023. Esta variedade, fruto da tecnologia da vitivinicultura brasileira, é uma grata surpresa e uma explosão de aromas. A BRS Bibiana foi desenvolvida pela Embrapa. A uva é um cruzamento genético das variedades BRS Lorena e CNPUV 149-456. Bibiana é uma homenagem à personagem do clássico da literatura gaúcha "O Tempo e o Vento", a forte e destemida mulher gaúcha.

5. Cristofoli Moscato de Alexandria, 2024. A uva Moscato de Alexandria é extremamente delicada e perfumada e, deste aroma característico, advém o seu nome, pois ele costuma atrair, na época da colheita, abelhas e moscas da palavra persa "muchk" e do latim "muscus". É uma variedade muito antiga, por ter sido cultivada no Egito Antigo onde há indícios de que Cleópatra bebia vinho Moscatel.

Vinho da semana



REPRODUÇÃO / CP

PIZZATO DNA 99

■ O Pizzato DNA 99 Single Vineyard Merlot 2021 DOVV é referência da potência do varietal Merlot no Vale dos Vinhedos na Serra Gaúcha. É um vinho encorpado, mas ao mesmo tempo, elegante para ser consumido agora ou em guarda. Elaborado em excelentes safras, o nome provém da mesma localização e vinhedo de vinhas antigas com condições similares ao famoso Merlot 1999, reconhecido internacionalmente.


gastronomia
Leia mais em correiodopovo.com.br/gastronomia



Roberto Alves
gastronomia@correiodopovo.com.br

Cozinhar é um gesto nobre

Olá amigos e cozinheiros de plantão! Um momento de verdade: cozinhar é um gesto generoso, um momento único, porque você nem sempre cozinha para você. Você cozinha para o outro. Eu considero isso um gesto muito nobre e faço da minha profissão um estilo de vida.

Às vezes, eu cozinho não o que quero comer naquele dia, mas o que quero comer no dia seguinte. Isso pode ser a melhor maneira de preparar um cardápio para fazer em um final de semana, para convidar os seus amigos, para surpreender a quem você gosta e comemorar sem precisar ficar na volta do fogão o tempo inteiro.

Além disso, todos os tipos de sopas, ensopados e assados ficam melhores depois que eles tiveram um momento para desenvolver os sabores na geladeira. Eles ficam na sua melhor versão. O resultado disso vai te surpreender e seus convidados vão lhe agradecer por uma experiência gastronômica sem igual.

Então, o que temos para o dia de hoje é realmente algo muito especial. Vamos trabalhar em uma versão da receita de um dos pratos mais queridinhos da região Sudeste. Estamos falando da rabada.

Lanche saudável para viagem

Algumas opções de refeições para levar em viagens

■ **Banana panqueca**
- para uma porção.
Em um pratinho, esmague uma banana (de sua preferência) com um garfo.
Depois bata ligeiramente até ficar com uma consistência líquida.
Neste ponto, acrescente um ovo de galinha de vida digna, criada solta.
Misture isso delicadamente e depois, em uma frigideira pequena untada, coloque a mistura.
Cozinhe por dois minutos de cada lado até ficarem bem douradinhos.
E está pronto.
Devore isso lentamente, e seja feliz.

■ **Sanduíche de guacamole**
- para algumas porções.
Torre algumas fatias de pão caseiro em uma frigideira e reserve isso.
Depois, em uma tigela, misture meia cebola, um dente de alho amassado, dois tomates sem peles, coentro picado a gosto e cebolinha verde. Reserve.
Em outra tigela, amasse com um garfo um abacate avocado, que fica mais gostoso, até formar uma pasta.
Logo após, acrescente suco de limão para não oxidar a fruta.
Misture então os demais ingredientes.
Acerte o sal.
Recheie os pães com esta pasta de guacamole.
Isso é tudo de bom e mais um pouco!

■ **Crepioca rápida e muito gostosa**
Mais gostoso que infiel, depois de perdoado.
Prepare:
- 2 colheres de sopa com tapioca
- 1 colher de chá de chia
- 1 colher de sopa com ricota ou requeijão caseiro
- Sal a gosto
- 1 ovo de galinha de vida digna
-Azeite ou óleo de coco para untar.
Começar:
Misture todos os ingredientes com um garfo.
Aqueça uma frigideira em fogo baixo, untada com azeite ou óleo de coco.
E depois, acrescente a mistura da crepioca.
Quando dourar de um lado, vire e deixe dourar o outro lado também.

FREEPIK / CP



Vamos cozinhar! A queridinha rabada

Usar o rabo bovino como proteína em sopas é uma tradição em diversos países do mundo. Na Inglaterra, começou a ser preparada por imigrantes franceses e caiu no gosto da população londrina. Na China, é um prato mais denso, entre uma sopa e um ensopado, recebendo ingredientes em pedaços maiores, como batatas, cenouras e cogumelos. Na Indonésia, recebe temperos típicos da região, como cravo e noz-moscada. Na Coreia, leva alho cru, pimenta, cebolinha e outros temperos regionais. A base é a mesma, mas os sabores são internacionais.

A versão que se tornou popular no Brasil como "rabada" tem origem portuguesa. Lá, é preparada com caldo elaborado com toucinho, cenoura, presunto e vinho. Passa algumas horas em fogo baixo, concentrando todos os seus sabores.

Os portugueses, quando vieram para cá, trouxeram não apenas a receita, mas o cultivo de gado para a colônia. À medida que esses ricos produtores foram se estabelecendo aqui, nas fazendas do interior, o prato foi se popularizando no sertão até se tornar um símbolo da comida sertaneja.

Pode ser feito de várias maneiras, com temperos mais frescos, como cheiro-verde, ou com um caldo à base de vinho, que remete às origens portuguesas.

■ **Ingredientes para seis pessoas**
- 2kg de rabo de gado, picado e sem gordura
- 6 cebolas grandes cortadas em quatro partes
- 6 dentes de alho cortados ao meio e sem o miolo
- 2 tomates maduros
- 1 pimentão grande cortado em tiras
- 2 folhas de louro
- 1 2colher (sopa) de colorau (urucum)
- Cheiro-verde picado
- Sal a gosto
- Vinagre

■ **Modo de fazer**
Primeiramente, lave bem a carne. Retire o excesso de gordura.
Agora vem o pulo do gato:
- Cozinhe a carne por 15 minutos em água com vinagre para ficar mais leve e saborosa e, principalmente, para depois de saborear não ficar com uma gordura na boca.
-Em uma panela de pressão, aos poucos, sele bem a carne, em todos os lados. Não fique mexendo a carne o tempo todo. Resista a esta tentação. Você consegue. E depois, reserve isso.
-Coloque as cebolas no fundo da panela de pressão com um fio de azeite de oliva.
-Acrescente o restante dos ingredientes e a carne por cima.
-Cozinhe por 40 minutos, após a panela apitar, em fogo médio. E está pronto. Simples assim.
Neste ponto, pode servir, ou melhor ainda, como já falamos, leva à geladeira para os sabores se desenvolverem e sirva no dia seguinte.

■ **Montagem**
Sirva em um prato bem bonito, do tipo bem rústico.
Segundo pulo do gato: Se for reaquecer, faça isso em fogo médio, nunca deixe passar de 70 graus para não destruir as camadas de sabores que se formaram.
Pode ser acompanhado de uma polenta mole (todo mundo tem uma receita de gaveta com polenta mole, acompanhado de cheiro-verde e agrião fresco que serve também como decoração do prato.
Bom proveito e uma vida saudável.

Para falar conosco, em caso de dúvida desta receita, use o nosso e-mail roberto@profesta.com.br

Brasil também brilha em Berlim

Filmes brasileiros entram no 75º Festival de Berlim, um dos maiores eventos de cinema do mundo, que vai de 13 a 23 deste mês.

POR MARCOS SANTUARIO

GUILLERMO GARZA/ DESVIA / DIVULGAÇÃO / CP



A partir desta quinta-feira, dia 13, os olhos do cinema brasileiro estarão focados na edição 75º do Festival de Berlim, com 'O Último Azul'

Em meio à maré altíssima do cinema nacional, com presença no universo das premiações internacionais, incluindo o Oscar, "O Último Azul" (em inglês, "The Blue Trail"), novo longa de Gabriel Mascaro (Boi Neon, Divino Amor), vai ter sua estreia mundial na competição oficial do Festival de Berlim. Considerado um dos maiores eventos cinematográficos do mundo, que será realizado de 13 a 23 de fevereiro.

O filme compete ao Urso de Ouro, maior honraria do evento, que neste ano tem Todd Haynes (o mesmo de "Carol" e "Longe do Paraíso") como presidente do Júri. Estrelado por Denise Weinberg, Rodrigo Santoro, Miriam Socarrás e Adanilo, "O Último Azul" tem como cenário a Amazônia, em um Brasil quase distópico. Nele, o governo transfere idosos para uma colônia habitacional para "desfrutar" seus últimos anos de vida. A humanidade se centra em Tereza, uma mulher de 77 anos que, antes de seu exílio compulsório, embarca em uma jornada para realizar seu último desejo.

A obra se constrói como uma aventura sobre resistência e amadurecimento ao longo dos rios da Amazônia. E, quem conhece a potência do festival alemão entende as palavras do diretor do filme. "Só o fato de 'O Último Azul' ter sido selecionado para a principal sessão da Berlinale já é uma grande vitória para o cinema brasileiro. Estou muito honrado em saber que nosso filme vai competir pelo Urso de Ouro, mas o prêmio maior já ganhamos, que é ver a cultura brasileira pujante novamente", afirma o diretor Gabriel Mascaro. Esta é a segunda vez de Mascaro no Festival de Berlim, pois, em 2019, "Divino Amor" foi exibido na Mostra Panorama.

Comentário importante também é o da produtora Rachel Daisy. "Temos visto uma safra incrível de filmes brasileiros conquistado o mundo, depois do setor ter passado por um período desafiador e essa retomada mostra a força do cinema nacional. Estamos muito felizes de estar levando o nosso filme, que fala de resistência, esperança e o direito de sonhar, para a competição de Berlim. A produção contou com importante participação de trabalhadores do audiovisual do Norte e Nordeste do país, além de colaboradores do México, Chile e Cuba, reforçando a importância das políticas públicas."

Uma das potentes presenças no filme é a do ator Rodrigo Santoro, que já tem uma carreira internacional que o fez conhecido em várias latitudes. E ele também festeja. "A seleção do filme para a competição principal de Berlim só reforça o quanto o Brasil é capaz de produzir um cinema forte, profundo e competitivo. É emocionante ver o cinema independente chegando tão longe, feito com garra e talento - muitas vezes, com muito pouco. Sigo acreditando nesse cinema, desde 'Bicho de Sete Cabeças'."

"O Último Azul" é o primeiro filme brasileiro a competir pelo Urso de Ouro desde 2020. Antes, o Brasil venceu com "Central do Brasil" (1998), de Walter Salles, que também recebeu o Urso de Ouro de Melhor Atriz, para Fernanda Montenegro, e "Tropa de Elite" (2008), de José Padilha.

O filme foi produzido por Rachel Daisy Ellis, que já assinou os elogiados "Boi Neon" e "Rojo" e Sandino Saravia Vinay, que tambem foi produtor do premiado "Roma", de Alfonso Cuarón e coprodutor dos filmes anteriores de Mascaro.

Além de "O Último Azul", o Festival de Berlim terá também a presença de outros brasileiros. Entre eles "De Menor – A Série", novo trabalho da diretora paulista Caru Alves de Souza, vai merecer pré-estreia mundial em Berlim, dia 15 de fevereiro, sábado, no Zoo Palast, uma das mais tradicionais salas de cinema da Alemanha.

E, a atriz Camila Botelho será, ainda, presença no Festival de Berlim, interpretando a protagonista Evita no curta-metragem "Arame Farpado", que estreia no festival. A trama narra a história do crescimento caótico de uma criança, seus conflitos e a forma de ver a vida de frente, sem medo e censura.

+ programação

Leia mais em correiodopovo.com.br/arteeagenda

FILMES NOS CINEMAS

ESTREIA

A VOZ QUE RESTA
NACIONAL - CineBancários (19h).

ACOMPANHANTE PERFEITA
DUBLADO - Cineflix Total 1 (14h40 - 16h50 - 19h - 21h10), Cinemark Canoas 3 (14h40 - 17h - 19h20 - 21h40), Cinemark Ipiranga 5 (13h55 - 18h50 - 21h15), Cinemark Wallig (15h30 - 18h), Cinépolis João Pessoa 1 (13h30 -15h45 - 18h - 20h30), Cinesystem São Leopoldo 2 (13h30 - 15h40 - 17h50 - 20h), GNC Iguatemi 5 (17h10), GNC Praia de Belas 3 (15h20 - 19h20), UCI Canoas 2 (20h50), UCI Canoas 6 (13h45 - 18h05).
LEGENDADO - Cineflix Total 2 (21h40), Cinemark Barra 2 (12h - 14h15 - 16h50 - 19h10 - 21h30), Cinemark Wallig 8 IMAX (11h30 - 13h45 - 21h45), Cinesystem Bourbon Country 1 (15h30 - 17h30 - 19h30 - 21h30), GNC Iguatemi 5 (15h10 - 21h50), GNC Iguatemi 6 DOLBY ATMOS (19h),GNC Praia de Belas 3 (17h20 - 21h20), UCI Canoas 6 (16h).

BLINDADO
DUBLADO - Cineflix Total 4 (18h40 - 21h), Cinesystem Bourbon Country 2 (19h45), Cinesystem São Leopoldo 5 (18h - 20h), GNC Praia de Belas 6 (19h50), UCI Canoas (13h35 - 15h35).
LEGENDADO - Cinesystem Bourbon Country 2 (21h45), GNC Praia de Belas 6 (17h50), UCI Canoas 5 (17h40).

DRAGON BALL: DAIMA
DUBLADO - Cinemark Barra 1 (15h - 20h), Cinemark Canoas 5 (20h), Cinemark Ipiranga 3 (20h), Cinemark Wallig 3 (17h30 - 19h30), Cinépolis João Pessoa 4 (14h - 18h30), Cinesystem Bourbon Country 2 (16h15 - 18h), Cinesystem São Leopoldo 5 (16h15), GNC Praia de Belas 2 (17h10 - 19h10), UCI Canoas 1 (13h25 - 15h05 - 19h30).

EMILIA PEREZ
LEGENDADO - Cineflix Total 3 (21h20), Cinemark Barra 3 (14h45 - 18h15 - 21h45), Cinesystem Bourbon Country 3 (18h35 - 21h15), GNC Iguatemi 3 (21h30), GNC Moinhos 3 (16h - 18h30 - 21h10), GNC Praia de Belas 1 (13h25), GNC Praia de Belas 4 (21h25), UCI Canoas 1 (16h50).

HOMENS DE BARRO
NACIONAL - CineBancários (15h), Cinesystem Bourbon Country 4 (19h).

OS SAPOS
NACIONAL - GNC Praia de Belas 5 (17h25).

EM CARTAZ

A VERDADEIRA DOR
LEGENDADO - Cinesystem Bourbon Country 4 (17h), GNC Iguatemi 2 (19h40), GNC Moinhos 1 (16h45), UCI Canoas 7 (20h10).

AINDA ESTOU AQUI
NACIONAL - Cineflix Total 5 (15h10 - 18h - 20h50), Cinemark Barra 7 (14h30 - 17h30 - 20h30), Cinemark Barra 8 (18h50 - 22h), Cinemark Canoas 6 (12h15 - 15h25 - 18h15 - 21h15), Cinemark Ipiranga 1 (12h30), Cinemark Ipiranga 4 (11h40 - 14h40 - 17h40 - 20h40), Cinemark Wallig 1 (20h30), Cinemark Wallig 4 (12h15 - 15h15 - 18h15 - 21h15), Cinépolis João Pessoa 2 (12h15 - 15h - 17h45), Cinesystem Bourbon Country 7 (13h - 15h45 - 18h30 - 21h15), Cinesystem São Leopoldo 3 (17h20 - 20h), GNC Iguatemi 3 (16h10 - 18h50), GNC Iguatemi 4 (21h), GNC Moinhos 1 (18h45), GNC Moinhos 2 (16h20 - 19h), GNC Moinhos 4 (13h35 - 16h15 - 19h - 21h40), GNC Praia de Belas 1 (16h - 18h45 - 21h30), UCI Canoas 4 (16h10 - 18h50).

ANORA
LEGENDADO - Cinemark Barra 8 (13h15), Cinesystem Bourbon Country 4 (14h15 - 20h45), GNC Iguatemi 2 (21h40), GNC Moinhos 3 (13h20).

BABY
NACIONAL - Sala Paulo Amorim CCMQ (19h).

BABYGIRL
LEGENDADO - Cinemark Barra 8 (16h15), GNC Moinhos 1 (14h15).

CHICO BENTO E A GOIABEIRA MARAVIOSA
NACIONAL - Cineflix Total 4 (14h), Cinemark Barra 7 (12h10), Cinemark Canoas 3 (12h10), Cinemark Canoas 5 (11h - 14h15), Cinemark Ipiranga 2 (13h), Cinemark Ipiranga 5 (11h30 - 16h20), Cinemark Wallig 2 (11h50 - 14h15 - 16h40), Cinesystem São Leopoldo 1 (13h15), GNC Iguatemi 1 (13h25 - 15h35 - 17h40), UCI Canoas 3 (16h25), UCI Canoas 4 (14h05).

CONCLAVE
DUBLADO - GNC Praia de Belas 5 (21h40), UCI Canoas 3 (13h55).
LEGENDADO - Cinemark Barra 1 (17h15 - 22h20), Cinesystem Bourbon Country 6 (14h - 16h30 - 19h - 21h30), GNC Iguatemi 1 (19h40 - 22h), GNC Moinhos 2 (14h - 16h30 - 19h10 - 21h40), GNC Praia de Belas 5 (19h15).

COVIL DE LADRÕES 2
DUBLADO - Cinemark Canoas 5 (16h35), Cinemark Ipiranga 3 (22h), Cinemark Wallig 3 (21h30), Cinépolis João Pessoa 4 (20h20), UCI Canoas 3 (18h30).
LEGENDADO - Cinemark Barra 1 (12h).

LUIZ MELODIA
NACIONAL - Cinemateca Capitólio (19h), Sala Eduardo Hirtz CCMQ (15h).

MARIA CALLAS
LEGENDADO - GNC Moinhos 1 (21h20).

MEU BOLO FAVORITO
LEGENDADO - Sala Paulo Amorim CCMQ (17h10).

MOANA 2
DUBLADO - Cinemark Barra 4 (18h30), Cinemark Canoas 4 (11h15 - 13h40 - 16h15), Cinemark Canoas 7 (18h30), Cinemark Ipiranga 3 (12h20 - 14h50), Cinemark Wallig 1 (12h45), Cinemark Wallig 3 (12h - 15h), Cinesystem São Leopoldo 3 (13h10 - 15h15), GNC Iguatemi 5 (13h10), GNC Praia de Belas 2 (13h10), GNC Praia de Belas 5 (15h20).

MUFASA: O REI LEÃO
DUBLADO - Cineflix Total 2 (14h10 - 16h40 - 19h10), Cinemark Barra 4 3D DBOX (21h), Cinemark Barra 4 DBOX (13h - 15h40), Cinemark Barra 6 (13h45 - 16h30 - 22h10), Cinemark Canoas 1 (11h15 - 14h - 19h30), Cinemark Canoas 5 (22h), Cinemark Canoas 7 (12h55 - 15h40 - 21h), Cinemark Ipiranga 1 (15h50 - 18h40 - 21h30), Cinemark Wallig 5 (13h), Cinemark Wallig 8 IMAX (16h), Cinemark Wallig 8 IMAX 3D (18h50), Cinépolis João Pessoa 3 (12h- 14h30 - 17h15), Cinesystem Bourbon Country 3 (13h30 - 16h), Cinesystem São Leopoldo 4 (14h - 16h30 - 19h), GNC Iguatemi 4 (13h35 - 16h - 18h30), GNC Iguatemi 6 DOLBY ATMOS (14h15), GNC Praia de Belas 4 (14h - 16h30 - 19h), UCI Canoas 2 (13h15 - 15h50 - 18h20).

NOSFERATU
DUBLADO - Cinemark Canoas 4 (21h50).
LEGENDADO - Cinemark Wallig 2 (22h), GNC Iguatemi 6 DOLBY ATMOS (21h15), GNC Praia de Belas 2 (21h10).

O AUTO DA COMPADECIDA 2
NACIONAL - Cinemark Barra 6 (19h30), Cinemark Canoas 4 (19h), Cinemark Ipiranga 3 (17h20), Cinesystem São Leopoldo 1 (19h50), UCI Canoas 1 (19h40).

O HOMEM DO SACO
DUBLADO - Cineflix Total 3 (16h30 - 19h10), Cinemark Canoas 1 (18h50 - 22h15), Cinépolis João Pessoa 3 (19h45), GNC Praia de Belas 3 (13h20), UCI Canoas 7 (19h50).
LEGENDADO - GNC Praia de Belas 6 (21h50), UCI Canoas 3 (21h05).

O MARAVILHOSO MÁGICO DE OZ - PARTE 1
DUBLADO - Cineflix Total 3 (14h20), Cinemark Barra 3 (12h20), GNC Iguatemi 3 (14h), GNC Praia de Belas 2 (15h15).

PADDINGTON - UMA AVENTURA NA FLORESTA
DUBLADO - Cinesystem São Leopoldo 5 (14h), GNC Iguatemi 2 (13h20 - 15h25), GNC Praia de Belas 5 (13h15).

SALÃO DE BAILE
NACIONAL – Cinemateca Capitólio (17h).

SEBASTIAN
LEGENDADO - Sala Eduardo Hirtz CCMQ (19h15)

SETEMBRO 5
LEGENDADO - Cinemark Barra 6 (11h30), Cinesystem Bourbon Country 2 (14h15).

SOL DE INVERNO
LEGENDADO - Cinemateca Capitólio (15h).

SOLDADOS DA BORRACHA
NACIONAL - CineBancários (17h).

SONIC 3 - O FILME
DUBLADO - Cineflix Total 4 (16h20), Cinemark Barra 5 DBOX (12h40 - 15h20 - 18h - 20h45), Cinemark Canoas 2 (12h30 - 15h30 - 18h05 - 20h40), Cinemark Ipiranga 2 (15h30 - 18h15 - 21h), Cinemark Wallig 5 (15h45 - 18h30 - 21h), Cinépolis João Pessoa 4 (16h), Cinesystem São Leopoldo 1 (15h20 - 17h35), GNC Iguatemi 6 DOLBY ATMOS (16h45), GNC Praia de Belas 6 (13h30 - 15h40), UCI Canoas 7 (13h - 15h15 - 17h30).

TRILHA SONORA PARA UM GOLPE DE ESTADO
LEGENDADO - Sala Eduardo Hirtz CCMQ (16h30).

VIVA A VIDA
NACIONAL - Cinesystem Bourbon Country 1 (13h30), GNC Iguatemi 2 (17h30).

ESPECIAL

Sessão Nostalgia
Sala Paulo Amorim CCMQ
O SEXTO SENTIDO (14H).

Cruzadas

www.arecreativa.com.br

Horizontais

1. Coar
2. Abrandar
3. As letras separadas pelo O / Mala de mão
4. Que dá medo
5. Canal renal / Mil e cem... romanos
6. Revestem o corpo das aves / Elabora-a o Legislativo
7. A parte aquosa do sangue / Um recipiente flácido
8. Dura no máximo 31 dias / Primogênito de Jacó e Lia cuja tribo, embora numerosa, nunca teve importância na história de Israel
9. Espera Resposta / Folheia-se, lendo
10. Revoltar
11. Gorjear / A derradeira nota musical
12. Coragem, audácia
13. Os dentes mais escondidos

Verticais

1. Obstrução
2. Ter fim / Obtém-se do melaço
3. Botam-se neles os pingos / O sinal negativo / Contentamento
4. Tornar-se tão leve de maneira a flutuar no ar / Criminal
5. As barras que constituem o arco dos campos de futebol e de outros jogos / Iguaria da cauda do boi
6. Dar nova vista d'olhos no texto / Fazer considerar
7. Cor azul intensa / Pouco seguro, sujeito a quedas / Autarquia Estadual
8. O meio da... frase / (Fig.) Generoso protetor de artistas e sábios
9. Contrário às reformas

	1	2	3	4	5	6	7	8	9
1	■								■
2		■							
3			■						
4								■	
5							■		
6						■			
7					■				
8				■					
9			■						
10		■							
11							■		
12								■	
13	■								■

Sudoku

www.arecreativa.com.br

Preencha os espaços com números de 1 a 9 em cada linha, em cada coluna e em cada quadrado maior (3x3), sem repetir nenhum dos algarismos.

4		7		8			5	
	2	5			3	7	8	
	8			1		4		
		8	3				4	5
1	4				5		3	
	3	2		6				
		1	6			5	2	
			4			1		
			1	5	2	3	9	

Palavras cruzadas diretas

www.coquetel.com.br

Dívida de entes públicos (jur.)
Descobriu o bacilo da tuberculose
O maior nervo craniano (Anat.)
Inseto que canta para atrair a fêmea
Fruto que quem o planta não o colhe, segundo um ditado árabe
Magnífico
Tipo de edificação mais barata que a convencional de alvenaria (Arquit.)
Membros de antiga seita cristã búlgara
Região alagadiça da Amazônia
Raiva
Região industrial da Itália (abrev.)
Tecido luxuoso de origem animal
Aparelho detectado por GPS de carros
Capa usada por confrarias religiosas
Reação imprópria em atos solenes
Palavra, frase ou expressão nova
Dor, em espanhol
Vestígio de ferida
Retificar um lançamento (Contab.)
Albert Einstein, gênio da Física
Ondas Curtas (abrev.)
Upaon-(?): a ilha de São Luís (MA)
Personagem bíblico salvo de Sodoma
Rival de Oxum, no Candomblé
Unidade de medida topográfica
Número do (?), dado do bilhete aéreo
Põem
Flor da (?): a juventude
Museu do (?), postal de Túnis (Tunísia)
"O Livro das Mutações": é um dos maiores legados do povo chinês
Significa "Imprensa" na sigla ABI
Camus, na questão referente a Deus
Imensurável período de tempo
Castro Alves, escreveu "O Navio Negreiro"
Estado induzido pelo hipnotizador
Indicar como recomendável
A prestação que "cabe no bolso"

BANCO 3/açu. 5/bardo — dolor. 7/opíparo. 9/bogomilos. 10/preconizar. 1

TELEVISÃO DE DOMINGO

CANAL 2 | RECORD GUAÍBA
07h00 - Santo Culto
08h30 - IURD
09h00 - Tri Legal Tchê
11h00 - Todo Mundo Odeia o Chris
12h15 - Eu, a Patroa e as Crian.
14h00 - Cine Maior
16h00 - Acerte ou Caia
18h00 - Campeonato Paulista - Água Santa x Palmeiras
20h30 - Domingo Espetacular
23h00 - Esporte Record

CANAL 18 | RECORD NEWS
07h00 - Brasil Caminhoneiro
07h30 - Record News Séries
08h00 - Agro Record News
09h00 - Estado de Excelência
09h30 - Agro, Saúde e Coop.
10h00 - Momento Moto
10h30 - Record News Séries
11h30 - Zapping
12h30 - Câmera Record
13h30 - Mulheres Positivas
14h00 - Record News Repórter
16h30 - Ressoar
17h30 - Record News Invest.
18h20 - Record News Séries
19h00 - Soltando os Bichos
19h30 - Aldeia News
20h30 - Record News Repórter
21h30 - Câmera Record
22h30 - Domingo Espetacular

CANAL 4 | PAMPA
07h00 - Pampa Show
09h00 - Programa Religioso
10h00 - Tri Legal
11h00 - Pampa Show
17h30 - Geral do Povo
19h00 - Super Bowl

CANAL 5 | SBT
07h00 - Pé na Estrada
07h30 - SBT Agro
08h00 - SBT Sports
09h00 - Notícias Impres.
11h00 - Sorteio da Tele Sena
11h15 - Domingo Legal
18h15 - Roda a Roda
19h00 - Programa Silvio Santos

CANAL 7 | TVE
07h00 - Palavras da Vida
08h00 - Rio Grande Rural
09h00 - Vale Agrícola
10h00 - Canto e Sabor do Brasil
11h00 - Alimentando a Alma
11h30 - Natureza Feminina
12h00 - Mashup à Brasileira
12h30 - 13 Canções para Entender o Samba
13h00 - Samba na Gamboa
14h00 - Sessão de Cinema
15h30 - Campeonato Paraense de Futebol - Remo x Paysandu
18h00 - Israel Selvagem
19h00 - Imensidão Azul
20h00 - Brasil Visto de Cima
20h30 - No Mundo da Bola
21h30 - Sobre Nós
22h00 - Canal da Quebrada
22h30 - Mitos Vivos
23h00 - Universidades na TVE

CANAL 10 | BAND
07h00 - Entre Amigos (Reprise)
08h00 - Band Motores (Reprise)
08h30 - Boca no Trombone
09h00 - Tri Legal Tchê
10h00 - Band Esporte - SP
10h30 - Viva Sorte
12h00 - Band Verão
13h00 - Show do Esporte
15h45 - Campeonato Carioca - Botafogo x Madureira
18h00 - Planeta Selvagem
19h00 - Perrengue na Band
21h00 - Apito Final
23h00 - Programa do João

CANAL 12 | RBS
07h35 - Galpão Crioulo
08h05 - Auto Esporte
08h40 - Globo Rural
10h15 - Viver Sertanejo
11h10 - Esporte Espetacular
13h05 - Magnum P.I.
13h55 - Temperatura Máxima
16h00 - The Masked Singer
17h - Domingão com Huck
20h30 - Fantástico
23h10 - Big Brother Brasil 25

SOLUÇÕES DE SÁBADO

SUDOKU

5	1	3	2	4	7	8	9	6
2	8	9	6	1	5	7	4	3
7	6	4	9	3	8	1	5	2
9	2	7	4	5	3	6	8	1
3	5	6	1	8	2	9	7	4
8	4	1	7	9	6	2	3	5
6	7	8	5	2	4	3	1	9
1	3	5	8	6	9	4	2	7
4	9	2	3	7	1	5	6	8

PALAVRAS CRUZADAS

	C	G			I				L
	I	R	M	A	N	D	A	D	E
	R	EN	O		C	A	R	P	O
A	C	A	L		O		I		N
	U		H	E	R	D	E	IR	A
A	L	H	O		R	E	S		R
	O		T		E	D		P	D
	D	I	A	N	T	E	I	R	O
F	E	R	R	Ã	O		G	O	D
	F	I	T	O		V	O		I
T	O	S	A		P	E	R	U	CA
	G		R	A	I	N		N	P
S	O	V	O	N		C	A	I	R
		IL		U	N	E		O	I
	T	A	C	I	T	U	R	N	O

CRUZADAS

Soluções

HORIZONTAIS: 1. FEBRE, TAP 2. PESSEGO 3. TE, ASILAR 4. OMELETE 5. GPS, SIGMA 6. RAPE, ARAR 7. ADESTRAR 8. FARTO, MAS 9. TRACAJA 10. ADIADO, OG 11. ANGARIAR 12. ALHO, VIRA 13. NIO, BOIAR.

VERTICAIS: 1. FOTOGRAFIA, AM 2. EMPADA, DALI 3. BP, ESPERTINHO 4. REAL, ESTRAGO 5. ESSES, TOADA 6. SITIAR, CORVO 7. TELEGRAMA, III 8. AGA, MARAJOARA 9. PORTAR, SAGRAR.

Compre pelo site ou pelo telefone
arecreativa.com.br 0800 035 1422

SEUS PASSATEMPOS PREFERIDOS
SEM SAIR DE CASA
#FaçoCoquetel @/edicoescoquetel @coquetel
ASSINE AGORA!



Luiz Gonzaga Lopes
lgferreira@correiodopovo.com.br



Empreendimento cultural e familiar

Caxias do Sul será sede de um novo empreendimento cultural que promete transformar o lazer e a convivência familiar. O Estação Téti irá integrar arte, cultura e gastronomia em um espaço pensado para crianças, adolescentes e suas famílias. Localizado na histórica Estação Férrea da cidade da Serra gaúcha, o novo espaço tem previsão de abertura no primeiro semestre deste ano.

Com 600 metros quadrados de área, o Estação Téti oferece uma programação diversificada e interativa, incluindo apresentações artísticas, oficinas culturais e também alguns espaços dedicados a diferentes faixas etárias. Entre os principais atrativos da Estação, destacam-se um café temático, um espaço *maker*, além de áreas para primeira infância e público *tween* (na faixa dos 8 a 14 anos, ou seja os pré-adolescentes), além de um palco para shows artísticos, musicais e performances ao vivo.

O Estação Téti valoriza a infância livre e o brincar criativo, tornando-se um ambiente diferenciado para o aprendizado e a diversão. Nascido do sucesso do Festival Téti, o Estação teve o seu piloto na Festa Nacional da Uva 2024. O empreendimento nasce da soma das *expertises* das empresárias Cali Troian e Cris Biazus, e preencherá uma relevante lacuna na cidade serrana, consolidando-se como um importante atrativo turístico e cultural para toda a família.

STUDIO 618 / DIVULGAÇÃO / CP



Localizado na histórica Estação Férrea de Caxias do Sul, o Espaço Téti irá integrar arte, cultura e gastronomia em um espaço pensado para crianças, adolescentes e suas famílias. A previsão de abertura é no primeiro semestre deste ano.

MAIARA CARDOSO / DIVULGAÇÃO / CP



Melodias de Verão reúne Zé Caradípia (voz/violão de nylon), WoodSteel Duo - Gambona e Paulinho Barcellos (violões de aço), e Guilherme Gul (percussões orientais)

Melodias de Verão segue pelo RS

O projeto Melodias de Verão 2025 reúne os músicos Zé Caradípia (voz e violão nylon), WoodSteel Duo – formado por Gambona e Paulinho Barcellos (violões de aço) – e Guilherme Gul (percussões orientais). Eles apresentam oficinas e shows que celebram a música e a cultura popular, com destaque para a música instrumental produzida no sul do Brasil e clássicos da música popular brasileira, como "Asa Morena", "Pealo de Sangue", "Flying Home" e "Estrela, Estrela". As apresentações tiveram início em Cidreira (29 de janeiro) e Imbé (31 de janeiro) e seguem agora para a praia do Cassino (no dia 12 de fevereiro), São Jerônimo (19 de fevereiro) e Torres (23 de fevereiro). Todas as performances são ao ar livre, e as oficinas terão inscrições gratuitas mediante a doação de 1 quilo de alimento não perecível, realizadas pela plataforma Sympla.

Movimento Sul Universal no dia 22

No dia 22 de fevereiro, no Grezz Espaço Cultural (rua Almirante Barroso, 328, bairro Floresta, Porto Alegre), acontece o lançamento do Movimento Sul Universal e a apresentação das suas primeiras ações: a Associação, a Escola, o Podcast e o Festival Sul Universal, que vai circular, em sua primeira edição, por cinco cidades: Encantado, Lajeado, Osório, Pelotas e Porto Alegre. O evento, gratuito e aberto ao público, será em ritmo de festa com o Baile da Tamborada, idealizado por Kako Xavier, diretamente de Pelotas e da Praia do Cassino, e com participação de músicos convidados.

Roteiro

HELIO DE LA PEÑA - O humorista Helio de La Peña, conhecido por ser integrante da turma do Casseta & Planeta, apresenta seu espetáculo de *stand up comedy* neste domingo, das 20h às 23h, na Fábrica do Futuro (rua Câncio Gomes, 609, no bairro Floresta, em Porto Alegre). Em 2022, Helio começou a testar com mais frequência seu material nos *comedy clubs* e criou o show solo "Preto de Neve", que traz um pouco das diversas facetas do humorista. Nascido no subúrbio carioca da Vila da Penha, Helio fala das adversidades que teve que enfrentar ao navegar nos ambientes elitizados, sendo frequentemente o único negro do salão. Daí se autointitula uma espécie de "Mogli, o menino preto". Helio tira onda por ser o único proprietário negro de um condomínio exclusivo no bairro nobre do Leblon, assim como brinca com o fato de ser o raro caso de um comediante preto ator e autor de um programa de sucesso por 18 anos na televisão brasileira. A apresentação faz parte de uma atividade denominada Buteco Comedy na Fábrica do Futuro, projeto que está levando shows de comédia para dentro do espaço da Fábrica do Futuro. Os ingressos podem ser adquiridos na plataforma Sympla.

TETEU SEVERO - O humorista Teteu Severo apresenta o seu espetáculo "O tal do guri de apartamento" neste domingo, 9, às 20h, no Centro de Eventos do BarraShoppingSul (Diário de Notícias, 300). Matheus Severo, o Teteu Severo, tem 21 anos, é gaúcho com mais de 5 milhões de seguidores nas redes sociais. Começou a fazer vídeos na internet falando sobre coisas cotidianas na sua vida e na região sul do Brasil. Ele conquistou um público gigante nas redes sociais e hoje, no palco, traz sua simpatia e alegria para o espetáculo. Com histórias engraçadas do cotidiano, interações com a plateia, jogos, música e adereços, Teteu te leva para dentro do universo do Guri de Apartamento. A autoria e direção é da Artistaria e Startar. Ingressos: portoveraoalegre.com.br.

VEXAME - O espetáculo "Vexame - Assim caminha a humanidade" (foto) tem última apresentação neste domingo, às 20h, na Zona Cultural (rua Alberto Bins, 900). A comédia dramática propõe uma breve fresta de ficção sobre a realidade. A história é contada através de pedaços de várias outras histórias que fazem parte de um recorte da história. No palco, jogos de cena que abraçam os vexames nossos de cada dia e expõem os vexames do poder, como os absurdos que vivenciamos durante as enchentes. Mas garantimos: amores, sonhos, imaginação, humor e esperança não são deixados de lado. A autoria e direção é de Estrela Dinn e Sandra Possani, com a contribuição do elenco da peça. O elenco é formado por Amanda Novinski, Ana Trishna, Carla Gasperin, Chico Macalão, Felipe Machado e Guilherme Gil. A realização é da Cia Rústica Montagem. O som e a iluminação é de Estrela Dinn. A duração é de 70 minutos. Ingressos no site www.portoveraoalegre.com.br.

ADRIANA MARCHIORI / DIVULGAÇÃO / CP



MUSICAL - "Bolero Que Te Quiero - O Musical" tem sua última apresentação no 26º Porto Verão Alegre, neste domingo, 20h, na Sala Álvaro Moreyra (Erico Verissimo, 307). O musical de Daniel Debiagi tem direção de Everson Silva e elenco com La Negra Ana Medeiros, Daniel Debiagi, Jackson Spindler, Ana Meneguzzo, Juliana Strey e Luisa Perrone. Um programa de rádio dos anos 1940 mescla teatro, dança e música. Orlando Alves recebe a Rainha do Rádio, Dalva Baptista, em encontro embalado por boleros clássicos executados ao vivo.

CR
correio do povo rural
rural@correiodopovo.com.br
Ano:42 Número: 2.166

LAURA COUTINHO/COTRIJAL/DIVULGAÇÃO/CP



Terreno fértil para o crescimento da canola

Cultivo atende a partir deste ano nova data de Zoneamento Agrícola de Risco Climático , iniciando o plantio em 21 de março e com perspectiva de aumentar a área semeada em 113 mil hectares no Rio Grande do Sul

LARISSA MAMOUNA

Uma perspectiva robusta entra, efetivamente, em preparo no Rio Grande do Sul para a cultura da canola a partir de 21 de março. A data marca a orientação para o início do próximo ciclo de plantio, conforme o calendário proposto aos produtores rurais na portaria SPA/Mapa nº 26 do Programa Nacional de Zoneamento Agrícola de Risco Climático (Zarc). De acordo com o presidente da Associação Brasileira dos Produtores de Canola (Abrascanola), Vantuir Scarantti, a expectativa é ampliar a área nacional de 186.240 hectares plantados no ano passado para 300 mil hectares somente no Rio Grande do Sul em 2025.

A canola surgiu como resultado do aprimoramento genético conduzido por pesquisadores canadenses, a partir do cruzamento seletivo de duas variedades de colza. Seu nome deriva da sigla CANadian Oil Low Acid. A progressão da cultura para áreas adicionais no Brasil é motivada pelo incremento na procura por óleo vegetal destinado a biocombustíveis, pela diversificação da produção agrícola e pelo potencial de rentabilidade da cultura em sistemas integrados. Em 2024, os gaúchos foram responsáveis por 179 mil hectares do cultivo da oleaginosa, o que representou 96,11% da área plantada no país.

Para este ano, o avanço da projeção para o Brasil representa um aumento de 61,8% – se consolidada a perspectiva no decorrer do período de plantio em 2025. "Nossa previsão é otimista e com crescimento rápido para os próximos anos, pois as cadeias (produtivas) estão sendo organizadas com treinamentos, novos híbridos, tecnologias, indústria e time técnico", adianta Scarantti.

Nessa direção, o presidente da Abrascanola destaca que o novo Zarc é de suma importância para o planejamento da próxima safra e a segurança dos agricultores em relação ao futuro de suas colheitas. O programa auxilia o produtor rural a planejar e mitigar perdas na produção, além de dar instrumento e critério para agentes financeiros e instituições na concessão de crédito.

Scarantti recorda, por exemplo, a situação das adversidades climáticas que assolaram o Rio Grande do Sul no ano passado. "Houve atraso na semeadura, mas o produtor rural conseguiu pagar os custos e assegurar um valor residual", afirma.

Nesse contexto, para a próxima safra, Scarantti recomenda algumas estratégias para abrandar possíveis impactos de eventos climáticos adversos. Entre elas, a divisão da semeadura em épocas diferentes. "Exemplo, de 20 de abril a 20 de maio a melhor época", explica. O presidente da Abrascanola ainda acrescenta a importância de definição dos melhores híbridos conforme a região em que o plantio será realizado e chama a atenção para o acompanhamento dos custos de insumos, como o dos fertilizantes.

O coordenador técnico da Cotrijal, Alexandre Nowicki, também relata que o ano passado no Rio Grande do Sul foi desafiador, em geral, para os produtores rurais. "Não só para a canola mas para os cereais também, no quesito alto volume de chuvas. Muita precipitação no período de semeadura, nos meses de maio e início de junho", lembrou, explicando que esses foram os motivos para a queda da produtividade.

"Foram quase 40 dias com uma luminosidade bem baixa, o que não favoreceu o correto desenvolvimento dessas plantas", acrescenta. O técnico esclarece que a baixa luminosidade prejudicou a eficiência de alguns herbicidas aplicados para controle de plantas daninhas, principalmente, do azevém.

Conforme Nowicki, os associados da Cotrijal que cultivaram a canola tiveram produtividade bem variável, em virtude das condições climáticas nas regiões em que estão inseridos. "No geral, tivemos uma redução de pelo menos 30% na produtividade. Mesmo assim, a maioria dos produtores conseguiu pagar o custo de produção", detalha.

O produtor Daniel Potrich Barzotto e seu pai Vicente Barzotto começaram a cultivar a canola no ano passado, no município de Colorado. Daniel relembra que as geadas impactaram os resultados da colheita nos 22 hectares cultivados, mas já planeja o próximo plantio. "Nós esperávamos colher umas 34/35 sacas", destaca, complementando que para este ano possui 20 hectares disponíveis em virtude do "descanso" necessário da terra na rotação com o plantio de trigo.

O engenheiro agrônomo da Cotrijal, Ezequiel Castioni, acrescenta que a canola acaba sendo uma opção para os produtores rurais na estratégia da rotação das culturas. "Ela ajuda na limpeza de plantas daninhas na lavoura. Temos um problema muito difícil de controlar que é o azevém", expõe.

Castioni diz que, financeiramente, a canola também se torna atrativa porque tem como vantagem sobre outras culturas o financiamento agrícola. "Então é possível fazer um custeio agrícola e com seguro, através de Proagro, que é via banco, ou através de algum seguro privado", detalha.

O produtor rural Daniel, aponta ainda outro benefício. "Tem quem compra a canola. Vai plantar uma aveia branca ou preta muitas vezes tu não tem comércio e a canola tem comprador", afirma. E, sendo assim, o engenheiro agrônomo destaca que tratam-se de compradores limitados, mas que como o Rio Grande do Sul ganhou uma expressividade no cultivo, acabam sempre surgindo novas empresas interessadas. "O mercado externo também já está olhando para a canola brasileira, o produto industrializado ou mesmo o grão in natura", afirma, citando países do Oriente Médio e Japão.

Tropicalização da oleaginosa abre fronteiras

Novas cultivares e práticas aplicadas à cultura da canola vão facilitar o plantio do grão de inverno em regiões onde até hoje não era possível semear, ampliando a renda do agricultor em anos de prejuízo na soja

Sobre as perspectivas para a safra 2025, o coordenador técnico da Cotrijal, Alexandre Nowicki, afirma que muitos agricultores associados à cooperativa que já cultivam a oleaginosa darão prosseguimento ao cultivo em suas propriedades rurais esse ano. "Mas também estamos observando que outros produtores estarão levando a canola para ser mais uma opção de renda no inverno para suas propriedades, pelo fato de estarmos passando por mais um verão de dificuldades", explica Nowicki diz que o objetivo é compensar as perdas na safra da soja em virtude da estiagem que impacta metade do território do Rio Grande do Sul.

O coordenador ressalta que o trigo, a cevada e a canola são algumas das alternativas de cultivo. "Teremos um aumento significativo de área para a oleaginosa, de pelo menos de 15% a 20%", adianta. Segundo ele, no ano passado em torno de 4 mil hectares de canola foram plantados pelos associados da cooperativa. "É ainda uma área pequena, mas nós estamos fomentando o plantio", afirma, que vê o interesse dos agricultores por informações aumentar conforme o tempo passa.

"É uma cultura que traz rendimentos para a propriedade, que pode ser representativa em termos financeiros, dependendo da área", explica. Nowicki alerta, contudo, que o cultivo da canola não é adequado para todas as regiões e todos os produtores do Rio Grande do Sul, em função da limitação de altitude, clima e frio.

Nowicki antecipa que a Cotrijal prepara-se para desenvolver trabalhos de pesquisa com diferentes cultivares da canola em períodos distintos da sua semeadura no decorrer de 2025. Os estudos irão contemplar produtividade, manejo de doenças, aplicação de diferentes fungicidas e herbicidas e seletividade da cultura.

O chefe-adjunto de Pesquisa & Desenvolvimento da Embrapa Agroenergia, Bruno Laviola, explica que a oleaginosa nacional apresenta particularidades em comparação com a plantada em países como a Austrália, o Canadá, os Estados Unidos e na União Europeia. "Enquanto os principais países produtores cultivam a canola em climas temperados e subtropicais, no Brasil, a planta precisa se adaptar a condições tropicais e subtropicais, caracterizadas por temperaturas mais elevadas, além de desafios como possíveis déficits hídricos e ocorrência de geadas em determinadas regiões", detalha.

Laviola também cita alguns dos problemas fitossanitários para os produtores nacionais. No Brasil, salienta, a diversidade de insetos e patógenos devido ao clima mais quente exige estratégias diferenciadas de manejo e melhoramento genético. "No entanto, quando comparada a outras culturas, como o milho de segunda safra, a canola apresenta menor incidência de pragas e doenças, o que pode favorecer sua adoção em sistemas produtivos", destaca.

O chefe-adjunto de Pesquisa & Desenvolvimento da Embrapa Agroenergia acrescenta que, além do Rio Grande do Sul, que é o maior produtor, outros estados vêm demonstrando potencial de expansão da cultura. Laviola cita que Paraná e Santa Catarina, por exemplo, apresentam condições agroclimáticas favoráveis e sistemas agrícolas avançados, já contando com algumas áreas de cultivo.

Ao avançar no mapa do Brasil, aponta ainda Mato Grosso do Sul e São Paulo. "Mostram interesse crescente na cultura, especialmente pelo potencial de uso da canola como plantio de inverno em rotação com a soja", explica. Distrito Federal e Cerrado do Brasil Central possuem grande potencial de expansão em função de 'janelas' de plantio específicas que podem ser exploradas com cultivares adaptadas.

"A tropicalização da canola, com novas variedades e práticas agrícolas adequadas, pode viabilizar a sua produção nessas regiões", detalha.

WENDERSON ARAUJO / TRILUX / CNA / DIVULGAÇÃO / CP



Alexandre Nowicki, coordenador técnico da Cotrijal, de Não-Me-Toque, antecipa que a cooperativa vai desenvolver, ao longo de 2025, experimentos com diferentes cultivares de canola

WENDERSON ARAUJO / TRILUX / CNA / DIVULGAÇÃO / CP



A canola nacional, em comparação com a semeada em países como a Austrália, o Canadá, os Estados Unidos e na União Europeia, cresce sob clima diverso, tropical e subtropical.

Do campo à fábrica, a aposta é biocombustível

Indústria oferece sementes da canola para os produtores de olho na produção de biodiesel e de farelo, mas também entende a cultura como perfeitamente adaptada às condições de plantio da maioria das propriedades gaúchas

JOSIANI MESQUITA ANTUNES/EMBRAPA/DIVULGAÇÃO/CP



Empresa fornece aos produtores do Rio Grande do Sul pacote tecnológico e assistência técnica pelo sistema de barter, que prevê pagamento com a safra

A companhia 3tentos já está projetando a safra de 2026 e anunciou em janeiro que está oferecendo a semente da canola aos produtores rurais com o objetivo de utilizar o grão na produção de biodiesel e farelo no próximo ano em sua planta fabril, em Ijuí. A prática, denominada barter, é explicada pelo *chief operating officer* (COO) e cofundador da 3tentos, João Marcelo Dumoncel. "O sistema nada mais é do que proporcionar para o produtor um pacote de insumos, sementes, fertilizantes e produtos de proteção de cultivos, e até mesmo seguro, em troca do recebimento de um volume 'x' de sacas de canola, de acordo com o pacote que o produtor decidir, de média, alta ou baixa tecnologia", detalha.

Para ele, a cultura da canola não é a solução de todos os problemas do cultivo de inverno, mas vai trazer oportunidades complementares. "Se encaixa, perfeitamente, dentro do sistema de produção da propriedade agrícola do produtor gaúcho. Lógico, dependendo da geografia, alguns espaços do território do Rio Grande do Sul precisam ser mais explorados, com maior conhecimento, se podemos avançar ou não. Mas, na grande maioria do território, é uma cultura que pode se adaptar", avalia. Dumoncel garante que a canola não vai tirar lugar do trigo, das forrageiras, da pecuária, mas vai contribuir para a geração de renda e até a otimização do processo produtivo dentro da propriedade.

De acordo com o diretor de Marketing da 3tentos, Alan Araldi, houve outros momentos que a cultura da canola esteve em evidência no Rio Grande do Sul. "O que no passado não teve que, agora, enxergamos que vai ser diferente? A canola sempre teve demanda de mercado e liquidez. No entanto, era mais difícil encontrar locais de entrega do grão, eram poucas empresas que recebiam", recorda, complementando que a 3tentos, atualmente, tem capilaridade de recebimento da oleaginosa, além de prover insumos, assistência técnica e pesquisa dentro da estrutura de PDI (Pesquisa, Desenvolvimento e Inovação) para o cultivo.

Desta vez, segundo Araldi, os desafios são distintos. "A canola não deve ser encarada como uma bala de prata, como uma cultura que vai resolver o cultivo de inverno do Estado, mas sim como mais uma alternativa, assim como Centro-Oeste tem a safrinha. Acreditamos que, junto com o trigo, a canola pode se tornar uma boa alternativa de renda para o produtor e de mitigação de risco, sendo uma forma de conseguir mobilizar o ativo", pontua. Ele acrescenta na lista de desafios os cuidados técnicos de implantação da cultura como base para o sucesso do produtor rural.

Sobre a fábrica em Ijuí, o COO e cofundador da 3tentos, Dumoncel, explica que a mesma vai passar a ser flexível, atuando com a soja e a canola. "Estamos fazendo algumas adaptações na planta industrial para que permita fazer essa alteração para uma "planta flex", que vai nos possibilitar fazer o processamento da canola", ressalta. Isso será feito com a adição de alguns equipamentos para essa adaptação. Conforme pesquisas da 3tentos, a canola proporciona 43% de óleo na extração, contra cerca de 20% em média da soja, e oferece o mesmo rendimento no combustível.

PROCESSADORA PIONEIRA NO BRASIL OPERARÁ EM SÃO LUIZ GONZAGA

Em junho, a Celena Alimentos e a Camera Agroindustrial dão início à operação de processamento de canola no município gaúcho de São Luiz Gonzaga, onde terão início as operações da planta que passará a ser a primeira do Brasil dedicada exclusivamente para a oleaginosa. De acordo com o diretor de Commodities da Camera Agroindustrial, Júnior Almeida, a operação ocorrerá na modalidade de *tolling* na qual a empresa prestará serviços de industrialização para a Celena, além de operar uma parte da capacidade com sua produção própria de canola.

A Camera já conta com uma estrutura industrial e de armazenagem em São Luiz Gonzaga, na região das Missões, dedicada à soja. A planta está em operação para processamento de até 1.500 toneladas do cereal ao dia, o que facilita as operações de recepção e beneficiamento da canola, industrialização e expedição dos produtos quando acabados. "Em função dessa grande operação de soja existente, formou-se na região uma importante rota logística para o Porto de Rio Grande, a qual potencializa o escoamento da produção do complexo", explica o diretor Júnior Almeida.

Júnior Almeida adianta que a capacidade instalada inicial da fábrica para o processamento da canola será de 700 toneladas por dia, equivalentes a aproximadamente 11.600 sacas de 60 quilos, ou 23 carretas do produto a cada dia de produção. "Já estão previstos futuros investimentos que poderão elevar essa capacidade para até 1.000 toneladas por dia, o que deverá ocorrer ao longo dos próximos anos de acordo com a expansão da cultura na região", antecipa.

Conforme Júnior Almeida, atualmente o processamento de canola no Brasil vem sendo realizado de forma intermitente em plantas de processamento de soja adaptadas para produção sazonal de canola, gerando ineficiências e oferta irregular de óleo e farelo no mercado.

Segundo o presidente da Abrascanola e também gerente Senior da Celena Alimentos, Vantuir Scarantti, atualmente a empresa processa 80 mil toneladas ao ano de soja e com o início da operação na planta em São Luiz Gonzaga terá a capacidade para processar 330 mil toneladas ao ano. "A fábrica será *multi-seed* (mistura de sementes e flocos). O principal produto será o grão de canola, podendo também ser industrializadas outras brássicas", explica.

A Celena Alimentos atua no mercado interno e também exporta farelo da oleaginosa para o Uruguai, Arábia Saudita e Vietnã. "Ter uma fábrica exclusiva para o processamento de canola baseia-se na decisão da empresa em dar maior competitividade ao mercado, além do aumento do plantio da cultura, juntamente com a alta da demanda do óleo e do farelo de canola, no Brasil e no exterior", finaliza.



CAMPEREADA

PAULO MENDES
pmendes@correiodopovo.com.br

Oitocentas formas de escrever querência

LEONID STRELIAEV / ESPECIAL / CP



A o sul de mim mesmo só resta a querência. Nada mais existe, a não ser esta intransigente defesa da cultura, do folclore, das lendas e mitos, da história tão massacrada e escrita pelos vencedores, aquela que esquece faceira dos descamisados, dos sem direitos, de todos os que morreram à míngua nestas plagas. Desde o princípio, lá em 30 de agosto de 2009, a "Campereada" olhou para os que nunca tiveram voz no cancioneiro rio-grandense, na literatura regionalista gaúcha. E, se a tiveram alguma vez, foi parca, inaudita, a voz de personagens menores e secundários. Aqui são protagonistas, contam as histórias, ditam os enredos, comandam as vivências por dentro porque se entreveram no tempo e no espaço. Esta coluna sempre disse suas convicções de uma forma autêntica e genuína, nunca bebeu em outras fontes, nunca imitou escribas da terra, jamais andou de pires na mão. Sem prepotência e digna, sempre falou o que deveria dizer. Todos os leitores são testemunhas.

E hoje chegamos à edição de número oitocentos de "Campereada". Um feito, um marco histórico só possível graças à tradição e ao prestígio de um jornal como o **Correio do Povo**, que é antigo e moderno, que aglutina o passado, o presente e o futuro. É um orgulho sentar diariamente numa cadeira dessa redação que já recebeu nomes como Caldas Júnior, Paulino Azurenha, Mario Quintana, Rubem Braga e tantos outros. Ter a oportunidade de seguir escrevendo, dar continuidade a um trabalho de crônicas, contos e causos que outros tantos já fizeram tão bem, só que agora diferente. O regionalismo da "Campereada" tem "um pé no galpão e a cabeça na galáxia", como disse certa ocasião a gurizada do grupo Tambo do Bando. Uma coluna que mistura o campeiro com o urbano não é tradicionalista, embora seja terrunha. Diz versos sem ser poesia, reponta madrugadas de sonhos sem ser uma tropeada literária.

Mas não quero neste texto discorrer teses, fazer analogias, entreverar paralelos, sugerir literatura comparada, nada disso. Gostaria apenas de agradecer aos colegas que me ajudam e aos tantos leitores que fomos arrebanhando ao longo desse tempo, gente do campo e da cidade, campeiros e urbanos, veteranos e moços, pobres, ricos e remediados, de pouca instrução e acadêmicos, alunos e professores, pessoas de todos os lugares. Essa variedade de público me comove e surpreende, pois os leitores da coluna são ecléticos, não estão neste ou naquele nicho.

> "E hoje chegamos à edição de número oitocentos de "Campereada". Um feito, um marco histórico só possível graças à tradição e ao prestígio de um jornal como o Correio do Povo, que é antigo e moderno, que aglutina o passado, o presente e o futuro.

São 16 anos de vários prêmios, participações em feiras, palestras e homenagens. A tudo e a todos deixo meu agradecimento. Sem falar nas quatro coletâneas que publicamos em livros praticamente esgotados. Trata-se de um fenômeno, um pequeno trabalho que se torna imenso pela sua importância hoje, comprovado pelas centenas de mensagens que recebemos semanalmente. É uma conexão. Os gaúchos, sejam eles de qualquer matiz, se sentem representados, por isso penso no compromisso que temos. Mas não me mixo, um castilhense do Cerrito não teme o tempo feio, monta no lombo do pingo e larga a galope, direto ao coração do pago, sem medo, com a certeza de que o cavalo saberá desviar dos buracos, que a jornada é árdua, mas podemos trazer as reses inteiras, a tropa toda, bem cuidada, saudável e completa.

São oitocentas formas de mostrar respeito e devoção à nossa querência, de forma honesta, sem arroubos e apontando as coisas a melhorar, para cuidar melhor e preservar com carinho a terra em que nascemos. Sem deixar de amar o chão sulino. Estaremos sempre aqui, até quando o Patrão celestial permitir. A cada semana é uma forma diferente de dizer que amamos este chão e por ele vivemos e morremos. Assim seguiremos, ensinando aqui, aprendendo ali, rindo e agradecendo, de chapéu nas costas, abanando o pala, pedindo cancha e afrouxando as rédeas da gateada...

Notas

Veículos e drones para fortalecer a vigilância sanitária

■ A Secretaria da Agricultura, Pecuária, Produção Sustentável e Irrigação (Seapi) recebeu, na última sexta-feira, veículos e equipamentos que vão para auxiliar e qualificar as ações de vigilância e defesa sanitária animal. Chegaram à pasta um caminhão boiadeiro, adquirido pelo Fundo de Desenvolvimento e Defesa Sanitária Animal (Fundesa), e duas caminhonetes e seis drones, com recursos oriundos de convênio com o Ministério da Agricultura e Pecuária (Mapa).
Cada caminhonete foi licitada por R$ 269 mil e os drones, por R$ 50 mil a unidade, totalizando R$ 838 mil em investimentos. "Os veículos vão ser utilizados nas ações de vigilância, em Mostardas e Santa Vitória do Palmar, onde temos reservas ambientais com grande contingente de aves migratórias", explicou a diretora do Departamento de Vigilância e Defesa Sanitária Animal da Seapi, Rosane Collares.

É dura a vida no campo

Sávio Moura



COTAÇÕES & MERCADO

PREÇOS AO PRODUTOR (em R$) – Emater

Produto	Unidade	Mínimo	Médio	Máximo
Arroz em casca	saco 50 kg	92,00	99,51	107,00
Boi gordo	kg vivo	9,00	10,84	12,00
Búfalo	kg vivo	7,00	9,02	10,60
Cordeiro p/ abate	kg vivo	8,00	10,24	11,50
Feijão	saco 60 kg	150,00	222,50	480,00
Milho	saco 60 kg	64,00	67,79	70,00
Soja	saco 60 kg	121,00	124,34	130,00
Suíno	kg vivo	5,55	6,15	6,45
Trigo	saco 60 kg	65,00	66,44	70,00
Vaca	kg vivo	8,00	9,63	10,50

Semana de 03/02/2025 a 07/02/2025

BRASIL

Produção (em mil toneladas)

Produto	Safra 2023/24	Safra 2024/25
Arroz	10.585,3	11985,8
Feijão	3.249,3	3.401,7
Milho	115.722,8	119.552,1
Soja	147.382,0	166.328,4
Trigo	8.807,3	8.889,3

Área (em mil hectares)

Produto	Safra 2023/24	Safra 2024/25
Arroz	1.606,9	1.766,1
Feijão	2.856,3	2.907,1
Milho	21.058,5	20.982,6
Soja	46.029,8	47.369,8
Trigo	3.068,0	3.061,7

RIO GRANDE DO SUL

Produção (em mil toneladas)

Produto	Safra 2023/24	Safra 2024/25
Arroz	7.159,8	8.255,20
Feijão	71,7	76,0
Milho	4.850,3	4.296,00
Soja	19.652,0	20.340,10
Trigo	4.187,0	3.913,00

Área (em mil hectares)

Produto	Safra 2023/24	Safra 2024/25
Arroz	900,6	988,0
Feijão	48,5	49,4
Milho	814,9	719,6
Soja	6.764,9	6.839,3
Trigo	1.342,0	1.339,0

Dados do 4° Levantamento de Safra 2024/2025 da Conab